

[Chi siamo](#)[Where we are](#)[Contact us](#)[Companies](#)[FAQ](#)[Link](#)

HOME

[Administration and human resources](#)[Communication and information](#)[Quality assurance](#)[Support area](#)

Scientific area

Departments and areas

[Meat Products](#)[Fish Products](#)[Vegetable Products](#)[Microbiology](#)[Consumer Science](#)[Packaging](#)[Production technology, chemical safety, environment](#)[Area reserved for B.o.D.](#)[Calls for tender](#)[Work and training opportunities](#)[News archive](#)[Events](#)[HOME](#)

XIX Convention mondiale CCIE



Convention delle Camere di Commercio italiane all'estero

Parma, 23-27 ottobre 2010

Si è conclusa la XIX [Convention mondiale delle Camere di commercio italiane all'estero \(CCIE\)](#), l'evento di richiamo internazionale organizzato dalla [Camera di Commercio di Parma](#) in collaborazione con [Unioncamere](#) e [Assocamere estero](#).

I rappresentanti delle 74 Camere di commercio italiane all'estero hanno incontrato, presso il Salone della Borsa Merci di Parma, le imprese del territorio; parallelamente allo svolgimento degli incontri "one-to-

one", si sono svolti brevi seminari diretti alle imprese interessate.

[► Read more...](#)

Tech Fruits et Légumes 2010



Uno sguardo alle nuove tecnologie nella filiera della frutta e verdura fresca e trasformata

Avignone, 11-12 ottobre 2010

Si è conclusa la seconda edizione della convenzione d'affari Tech Fruits et Légumes, organizzata dalla CCIFM, in collaborazione con il Polo Europeo di Innovazione Frutta e Verdura (PEIFL), la CCI di Vaucluse e Med2Europe, sul tema delle nuove tecnologie nella filiera della frutta e verdura fresca e trasformata (www.techfruitsandvegetables.com).

[► Read more...](#)

I sughi e le conserve

Parma, 12 ottobre 2010

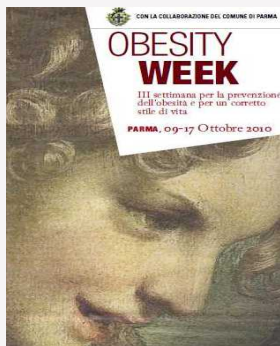


Il processo di cottura degli alimenti destinato alla produzione di piatti pronti quali sughi, baby-foods, formaggi fusi, maionese, zuppe ed altro, svolge diverse funzioni:

- Garantire una prestabilizzazione microbiologica che sarà completata dal successivo trattamento termico di pastorizzazione o sterilizzazione;
- Esaltare le caratteristiche sensoriali utilizzando impianti che riducano al minimo il processo di trattamento;
- Impartire ai prodotti e alle loro miscele caratteristiche strutturali quali fluidità, consistenza etc., diverse secondo il prodotto che si vuole ottenere.

[► Read more...](#)

Sicurezza e qualità alimentare



OBESITY WEEK

Parma, 14 ottobre 2010

Presso il Palazzo Soragna, Sede dell'Unione Industriali, ha avuto luogo il Convegno "Sicurezza e qualità alimentare".

Il direttore di SSICA, Ing. Luigi Palmieri, ha partecipato al convegno con la relazione

Il convegno è stato inserito nell'ambito della settimana della prevenzione dell'obesità e per un corretto stile di vita.

[► Read more...](#)

Seminario in Vietnam



Italian technology for fruit and vegetable processing

(Ho Chi Minh, 29 settembre 2010)

Si è conclusa la prima sessione del **seminario/workshop** dedicato alla tecnologia e alle macchine italiane per la produzione di conserve vegetali e di frutta.

Al seminario Luca Sandei di SSICA - ha presentato uno studio di prefattibilità commissionato dall'ICE. Lo studio è finalizzato a verificare la possibilità di costituire in Vietnam un Centro Tecnologico all'interno del quale

riprodurre, su scala ridotta, un impianto produttivo per la trasformazione del pomodoro e delle conserve vegetali in genere e un laboratorio di analisi.

[► Read more...](#)

Conferenza sul packaging



Asian Steel Packaging Conference

22-24 settembre 2010, Kuala Lumpur (Malesia)

Si è svolta a Kuala Lumpur (Malesia), al centro della regione asiatica di importanza strategica per la produzione dello stagno, la seconda conferenza internazionale sul packaging, organizzata da **CRU**, importante centro inglese di consulenza specializzato sui metalli, in collaborazione con **ITRI** (organizzazione per il supporto all'industria dello stagno e agli usi ad

esso collegati, il cui scopo principale è quello di garantire l'innovazione e la competitività del mercato) e **TATA Tinsplate**, la più grande azienda produttrice di banda stagnata in India.

[► Read more...](#)

Seminario Qubic



Progetto "QUBIC"

Parma, 4 ottobre 2010

Presso la sala Borri del Palazzo Giordani, sede della Provincia di Parma, sono stati presentati i risultati del 1° anno di attività del Progetto europeo "Animal Breeding:Quality Biodiversity Innovation Competitiveness QUBIC" che ha coinvolto anche il territorio parmense e in particolare la filiera del Suino nero di Parma. Il convegno è stato organizzato da SSICA con

Provincia e Camera di Commercio di Parma.

Per SSICA sono intervenuti l'Ing. Luigi Palmieri, il dr. Pietro Baldini e il dr. Carlo Diaferia, coordinatore del Progetto QUBIC.

[► Read more...](#)

Museo del pomodoro



Inaugurato alla Corte di Giarola, Collecchio (PR)

Museo del Pomodoro

Sabato, 25 settembre 2010

Per l'occasione è stato organizzato il convegno "Il pomodoro a Parma: storia, imprenditorialità e gusto" con la partecipazione di Tullio Gregory, direttore dell'Istituto Enciclopedia Italiana Giovanni Treccani, Leone Arsenio, medico esperto in

alimentazione dell'Azienda Ospedaliera di Parma, Carlo Cambi, docente di marketing del

turismo e giornalista gastronomico e Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo, che ha illustrato ai presenti il progetto del Museo del Pomodoro.

[► Read more...](#)

Inaugurazione di due nuove strade di Parma



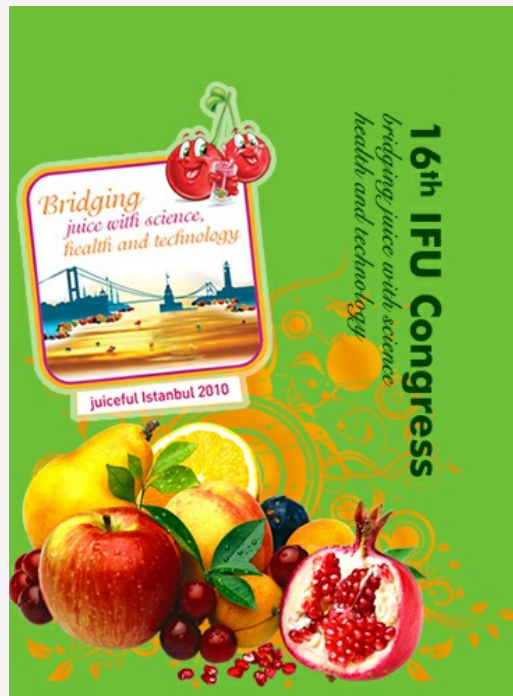
Due nuove strade intitolate a Rolando Cultrera e Franco Emanuele

Parma 29 settembre 2010

Alla presenza dell'attuale direttore SSICA, Ing. Luigi Palmieri e dell'ex-direttore Prof. Gianfranco Dall'Aglio, l'assessore comunale al decentramento Fabio Fecci, a Vigolante, ha inaugurato Via Rolando Cultrera (Presidente e Direttore SSICA dal 1952 al 1984) e Via Franco Emanuele (Direttore SSICA dal 1923 al 1952), due importanti personaggi legati alla storia del comparto alimentare parmense che, con la loro opera, hanno contribuito allo sviluppo dell'industria agro-alimentare del territorio e

della nazione.

IFU 2010



Bridging juice with science, health and technology

*Relazione sull'evento di
Maria Gloria Attolini*

Come logo del sedicesimo congresso della IFU tenutosi dal 2 al 5 maggio 2010 a Istanbul è stato scelto il ponte sul Bosforo, che collega l'Europa all'Asia, in quanto simbolo dell'unione fra i due continenti. Il concetto, trasferito al Convegno, indica lo stretto collegamento che esiste fra le attività scientifiche e quelle commerciali che, pur essendo apparentemente diverse, trovano un punto di confluenza nello studio, nella creazione e nella diffusione di un prodotto buono e "sano" quale, in questo caso, il succo di frutta.

[► Read more...](#)

Manovra finanziaria

Manovra finanziaria

Il decreto legge n. 78 del 31 maggio 2010, recante misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di compatibilità economica, è stato convertito nella **legge n. 122 del 30 luglio 2010**, pubblicata in **Gazzetta ufficiale n. 176 del 30 luglio 2010**,

Il provvedimento, entrato in vigore il 31 luglio 2010, ha disposto la soppressione della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari trasferendone il personale e le attività alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Parma. Adempiendo a tale disposizione, la CCIAA di Parma ha provveduto alla costituzione dell'**'Azienda Speciale Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari** che svolgerà i compiti e le funzioni della cessata Stazione Sperimentale, garantendo così la continuità dell'attività nelle stesse sedi. Poiché si tratta di un'emanazione dell'Ente camerale, Amministratore unico e Direttore generale sono rispettivamente il Presidente e il Segretario della Camera di Commercio, Andrea Zanlari e Alberto Egaddi.

Luigi Palmieri è stato delegato a coordinare l'attività dell'Azienda Speciale "SSICA" .

Corso formativo sul pomodoro da industria



Valutazione dei parametri qualitativi per il pomodoro

Il 21 luglio 2010, per il quarto anno consecutivo, si è tenuto presso la SSICA di Parma il corso per tecnici di aziende produttrici e trasformatrici di pomodoro dal titolo "Valutazione dei parametri qualitativi per il pomodoro destinato alla trasformazione", in

ottemperanza a quanto stabilito dal **Contratto Quadro per la campagna 2010-2011**, sottoscritto da AIIPA con le tre Unioni Nazionali UNAPROA, UIAPOA e UNACOA, in rappresentanza delle Aziende Associate trasformatrici di pomodoro operanti nel Nord Italia.

[Leggi l'allegato](#)

Trattamenti termici



Stabilizzazione termica di derivati non concentrati del pomodoro

Giuseppe Pirone

Il trattamento termico degli alimenti è argomento estremamente importante per i produttori di alimenti.

Da sempre SSICA è impegnata nello studio dell'impiego del calore durante la produzione di conserve, nell'intento di garantire nello stesso tempo qualità e salubrità dei prodotti.

[► Read more...](#)

More...

- [Comunicato da Federalimentare](#)
- [Progetto Qubic - Aggiornamento](#)
- [Comunicato](#)
- [La valorizzazione del latte e dei suoi derivati](#)
- [G.U.S.T.O. 2010](#)
- [Workshop ad Angri](#)
- [Seminario ad Angri](#)
- [Imballaggi](#)
- [EXPO 2015 - Seminario presso SSICA](#)

Sede di Parma: Viale Tanara, 31/a 43100 Parma tel: +39 05217951 fax: +39 0521795218

Partita Iva: 00166540344

Credits

Sezione di Angri: Via Nazionale 121/123 84012 Angri (SA) tel: +39 0815133711 fax: +39 0815133721